

MÁRTON ÉS LÁNYAI PÁLINKÁK

Vilmoskörte-pálinka 2006

0,35 L

40 %



A pálinkák közül legnehezebb jó vilmoskörte pálinkát készíteni. Több éves kísérletezés és tanulás után úgy éreztük, nekünk ez sikerült. A körte hazájában – Nagykanizsán – a Zalafruct által termelt, válogatott gyümölcsből készítettük ezt a számunkra is meglepően hű illatú és zamatú vilmoskörte pálinkát.

A pálinka minta nem is Vilmos-pálinka volna első szaglásra és nyelre: az erdőben járunk, gombák között. Aztán feltör belőle a gyümölcs, s virággént kinyílva teljes pompájában virít – hosszan. Gombás, vadas raguhoz a legkiválóbb kísérő ital.

Díjak:

Destillata06 ezüst
Hundeszt06 arany
Destillata07 ezüst

Málnapálinka 2006

0,35 L

40 %



Úgy gondoltuk, a sok „vad”szeder, -kökény, -körte stb. pálinka mellett ugyanolyan kitűnő ital készíthető a „szelíd” változatú, házi málnából is. Az eredmény tökéletes.

Eltéveszthetetlen, nagyon tipikus gyümölcsös illat, csodálatosan gazdag, megalapozottság és üdítő íz melyet a málna magolajossága tesz kerekké, nagyon taróssá illatban és ízben egyaránt.

Díjak:

Hundeszt06 arany
Destillata07 ezüst

Irsai Olivér szőlőpálinka 2006

0,35 L

40 %



Kedvünk támadt a gyümölcs ízét és illatát magába záró, mindenki által felismerhető, rendkívüli minőségű pálinkát készíteni. Így született meg a balatonkötcei Oppenheim Pincészet által termelt Irsai Olivér szőlőjéből készült szőlőpálinka, mely megőrizte a fajta kirobbanó illatát és átütő zamatát.

Csodálatosan üde, intenzív Irsai fajtajelleg bódiítja el az illatozó fogyasztót. A szőlő fűszeressége és sokrétű aromatikája a finom, elegáns parfümöt idézi. Ízében is csábító, mámoros pálinka. Könnyed, krémes süteményekhez, de meditációhoz is ajánlott.

Díjak:

Destillata06 Az Év Pálinkája
Hundeszt06 Champion

Bardin brandy borpárlat

0,5 L

40 %



Tizenöt éve elhatároztuk, hogy megpróbálunk olyan minőségű „konyakot” készíteni, mint a franciák. A Bardin brandy X.O. termékünk eltér a hazai piacon található brandyktől. Olaszrizling fehérborból készítjük – a francia konyak desztillációs technológiával azonosan, majd tíz évig tölgyfahordóban érleljük.

Az érlelt párlat csillogó borostyán színét mutatja elegáns megjelenésével a termék. Illata érett, gazdag. Ízében a borok nemessége, uralkodó királysága egészen ki a fahordós éreléssel, a finoman pörkölt diós jelleg dominál a vanília karakter mellett. Ünnepi étkezések utáni, elegáns befejező ital.

Díjak:

Destillata07 bronz
Hundeszt05 ezüst

A Márton dinasztia paradicsoma

Márton János gyökönyői pincéjében szótlanul bent a csodálat. A 64 éves gazda borpártiata tette ezt velem. Amíg türtem, hogy basson rám nedűje óarany színe, lombra mozgása, fulladt-édeskes illata, aszússága és vanília-sága, Márton elmondta, hogy ezt a környékbeli olaszrizlingből párolt italt 1994-ben tették tölgyfa bordóba. Akkor 70 fokos volt, mostanra – hogy a dongákon át vesztett alkoholtartalomból – 46 fokosra szelődött. Ezt az öthordónyi (1500 liter) gyökönyői konyakot sosem kínálja majd a drága vintotékák és az exkluzív éttermek sem, mert hogy ez itt marad, itt érlelődik és magasztosodik, mindörökké. Márton János minderről nem pátosszal beszélt, a természetes, szakállas, kek szemű férfi szavaait és gesztusait betyáros és dicsekvő jökevő járta át.

Élmesítte Márton István azt is, hogy ami-

kor Franciaországban tanulta a konyaké-májában dolgozott szék-államosmérnök. Szak-erőműnél talált állást. Tíz évvel később egy-erőműves ismerősök korcyolhatatak be-írniük, kereskedelmi forgalomba ez a kész-let sose került. A pincészármény közönséges szaktársa megmutatta nekik borászata, mire Márton így morog-nyit: ha a kollega a főállása mellett elbir-egy 80 hektáros bor-szaktal, akkor neki is-sonlóval. Hazajött és

az immar nyugdíjas mérnök cége. ez a gyökönyői pincéké. Márton és Lányai kibérelte, majd néhány év múlva megvette a gyökönyői pincéké, és fejlesztette a címkével hozták forgalomba tízévesnél ko-rosabb bor- és ötévessel idősbb alma-borpártiataikat. Gyökönyői pincéké barack-ből, köréből, cseresznyéből és törkölyből főz a gyökönyői családi vállalkozás. Mártonék magikus brandylei és utánózhatarataniul egyikük budapesti, másikuk svájci cégnél van vezető állásban –, a vállalkozást azon-ban ma is a családi összefogás és a közös gondolkodás élte. Jelenleg évente 20 ezer palack minőségi pincéké dob piacra



ADATLAP

A pálnikaház-főzde neve:
Márton és Lányai Pálnikák
A cég neve:
Márton Pálnikafőzde (VITÁLIS Kft.)

A cég címe:

7045 Gyököny, Arany János u. 359.
Telefonszáma: 20 9711 581

Faxszám: 75 352 234

E-mail cím: vitalis2@enternet.hu

A cég honlapja: www.martonestanalyai.hu

A cég tulajdonosa: Márton törzsbeszéd,
Hegedűs törzsbeszéd, Schindler törzsbeszéd,

Alapítás éve: 1991

A főzömester neve: Márton János

Gyököny, Közégi rét

A készített pálnika mennyisége
2006-ban: 10 500 hlF.
Várható mennyiség 2007-ben:
12 000 hlF.

De azért javaslom mindenkinek: egyszerűen
valahogy érdemeljék ki a bejutást Márton-
nek paradicsomába. Elmény.

